ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНЬ КРОЛИКА С ЛУКОМ



Москва, Москва
Россия

Жареная печень кролика с луком

Печень - очень полезный продукт, в особенности печень кролика. Она обладает низкой калорийностью, содержит целый комплекс витаминов и минеральных веществ, необходимых человеку. Однако не следует забывать, что этот орган работает подобно фильтру: за годы жизни в нем накапливается множество вредных веществ. Поэтому однозначно полезной может считаться только печень молодого домашнего животного. А если пожарить печень с луком, то это будет не только полезный, но и очень вкусный легкий обед.

Заказать печень кролика возможно на сайте ООО "Землевед", а рецепт прилагается ниже:

■ 350 гр кроличьей печени;
■ 1 луковица;
■ лук-порей (белая часть);
■ соль, черный перец (по вкусу);
■ чабрец сушенный.

Способ приготовления:

Печень тщательно промыть и порезать на небольшие кусочки. Лук нарезать полукольцами, лук-порей - кольцами. Сначала обжарить лук, затем к нему

добавить печень. Жарить не дольше 5-7 мин. Добавить немного воды, соли, перца, чабреца (при желании можно и сметану) и тушить под крышкой еще несколько минут до готовности.Проще некуда! Приятного аппетита!!!

Сообщить Другу

СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ
база проектно-строительных организаций